

Lagerkochbuch.ch



Pizza mit Schinken & Peperoni

von Methusalix

Mengen für 75 Personen

3.38 Liter Wasser Lauwarmes Wasser verwenden.

113 g Salz Salz im Wasser auflösen.

5.63 kg Weissmehl

225 g Hefe

1.13 Liter Olivenöl Salzwasser, Öl, Mehl und Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten.
Den abgedeckten Teig im warmen Ort mindestens 1h aufgehen lassen.

3.38 kg Schinkentranchen

3 kg Mozzarella

30 Stück Pepperoni Alles in Würfel schneiden.

4.5 kg Tomatensauce Napoli Pizzateig damit bestreichen und mit den vorbereiteten Zutaten belegen.
Mit Pfeffer und Oregano würzen.

Den belegten Teig bei 220 Grad backen